

CLASSIC GEWÜRZTRAMINER 2021

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC

REBSORTE: Gewürztraminer

LAGE UND BODEN: Hügellagen mit Südostexposition zwischen 350 und 450 m über dem Meeresspiegel. Lehmige und sandige Böden.

ERZIEHUNGSSYSTEM: Drahtrahmen + Pergel

ERTRAGSMENGE: 65 hl/ha

AUSBAU: Sehr schonende Verarbeitung der Trauben zur optimalen Erhaltung der typischen Sortenaromen; kontrollierte Gärung und Lagerung auf der Feinhefe erfolgen im Edelstahltank.

ANALYTISCHE WERTE: Alkohol: 14,0 %, Gesamtsäure: 5,5 g/l, Restzucker: 5,5 g/l

TRINKREIFE: 1-3 Jahre

DEGUSTATION: Strohgelbe Farbe. Ausgeprägtes frischfruchtiges, delikates Aroma mit floralen Geruchsnoten sowie Eindrücken von reifen exotischen Früchten. Am Gaumen voll mit weicher Säure und feiner Fruchtsüße; lang anhaltend im Abgang.

BEGLEITIDEEN: Empfehlenswert als Aperitifwein, zu würzigen Vorspeisen, zu gebratenem Fisch und Schalentieren sowie Sushi.

SERVIERTEMPERATUR: 7 – 9 °C

Enthält Sulfite

